

# Mittagskarte

## Kleine Gerichte

PREISE

Tagessuppe aus der Kräuterküche    6,20

*soup of the day*

kleiner gemischter Marktsalat | Joghurt-Limetten-Dressing   5,50

*small market salad | yogurt and lime dressing*

Großer bunter Marktsalat | Joghurt-Limetten-Dressing oder   12,00

Kräutervinaigrette

+ gebratene Streifen von der Maispoularde  + 5,50

*large market salad | yogurt and lime dressing or herb vinaigrette  
+ fried strips of corn poulard*

Unser Lachs | gebeizt in Assmannshäuser Spätburgunder, grobes Salz, 16,00

Zitronenblätter, Kräuter | geröstetes Brot | Crème Fraîche    

*salmon | cured in Assmannshausen Pinot Noir, coarse salt, lemon  
leaves, herbs | roasted bread | crème fraîche*

Gemüse-Quiche | Ricotta | Ei | Frühlingszwiebeln | kleiner Salat     14,00

*vegetable quiche | ricotta | egg | spring onions | small salad*

Flammkuchen | Schmand | Speck | Zwiebel   9,90



oder vegetarisch | Schmand | Schafskäse | milde Peperoni

*tarte flambée | sour cream | bacon | onion  
or vegetarian | sour cream | feta | mild chili peppers*

# Mittagskarte

## Kleine Gerichte

PREISE

Rheinsteig Vesperbrett vom Metzger Bach   14,80  
Schinken | grobe Leberwurst | Mettwurst | Stück Käse | deftiges Brot |  
Butter

*Rheinsteig Snack | German sausage selection made by our local  
butcher „Bach“ | cheese | hearty bread | butter*

Käsebrettchen von unserem Lieblingsaffineur    16,00  
Hartkäse von der Ziege | Halbfester Schnittkäse | Blauschimmel |  
Rotschmier | Baguette

*Cheese selection | baguette*

Ziegenkäse | mit Zuckerrübensirup gratiniert | Birne | Rote Beete    12,50  
Carpaccio | Baguette

*goat cheese | au gratin with sugar beet molasses | pear | beetroot  
carpaccio | baguette*

Linguine | hausgemachtes Pesto aus unserem Kräutergarten   12,00  
+ Streifen von der Maispoularde

*Linguine | homemade herbal pesto* + 5,50  
*+ fried strips of corn poulard*

Gebratenes Gemüse | Hopfenöl | gerösteter Sesam | Baguette |   15,00  
Bärlauchpesto

*fried vegetables | hops oil | roasted pine nuts | baguette  
| wild garlic pesto*



# Mittagskarte

## Hauptgerichte



PREISE

paniertes Schnitzel | Pommes frites oder Bratkartoffeln | Jus     15,90  
*crumbed schnitzel | French fries or fried potatoes | jus*

Gekochtes Ei | hausgemachte Frankfurter grüne Soße | Salzkartoffeln  14,00  
*hard boiled egg | homemade herbal sauce | boiled potatoes*

gebratenes Lachsforellenfilet | Gartenkräuter | Salzkartoffeln |    
Zitronen-Butter 23,00  
*fried salmon trout filet | herbs from our garden | boiled potatoes |  
lemon butter*

Spareribs | Pommes frites | BBQ-Sauce 22,00  
*spare ribs | French fries | BBQ-Sauce*

Gulasch vom Rind | geschmort in Spätburgunder und Zwiebeln |    
Spätzle 18,00  
*beef goulash | braised in Pinot Noir and onions | spätzle*

Spanferkelrollbraten | Semmelknödel | Apfel-Rotkohl |  16,50  
Schwarzbier-Jus  
*roast suckling pig | bread dumplings | apple red cabbage  
| black beer jus*

Süßkartoffel-Curry | Kichererbsen | Kokosmilch | Baguette  15,00  
*sweetpotatoe-curry | chickpeas | cocosmilk | baguette*


# Mittagskarte

## Dessert

PREISE

Landkuchen | frische Schlagsahne   5,20

*country cake | whipped cream*

Espresso | Kugel Vanille Eis  5,90

*espresso | scoop ice cream*

Crème brûlée   6,00

*Crème brûlée*

lauwarmer Gugelhupf | Eis   6,50

*warm Gugelhupf | ice creme*

Rüdesheimer Kaffee   9,80

Zucker | Asbach Uralt | Kaffee | Schlagsahne

*Rüdesheimer coffee | sugar | Asbach Uralt | coffee | whipped cream*

Käsebrettchen von unserem Lieblingsaffineur    16,00

Hartkäse von der Ziege | Halbfester Schnittkäse | Blauschimmel |

Rotschmier | Baguette

*Cheese selection | baguette*

 Eier

 Nüsse

 Gluten

 Lactose

 Sulfite

 Sellerie

## Auszug der Getränkekarte

### **Berg's Weine aus eigenem Weingut**

#### **Weißweine**

	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l	Karaffe 0,5 l
<b>Lorcher Silvaner vom Schiefer</b> <i>trocken</i> .....	3,00	5,90	14,70
<b>Rheingau Riesling</b> <i>trocken</i> .....	3,00	5,90	14,70
<b>Rheingau Riesling</b> <i>feinherb</i> .....	3,00	5,90	14,70
<b>Der Fruchttige von Berg's</b> <i>Rheingau Riesling, mild</i> .....	3,00	5,90	14,70
<b>Weinschorle</b> .....		0,2 l 4,00	0,4 l 7,00
<b>Rotwein und Rosé</b>			
<b>Assmannshuser Hollenberg</b> <i>Spatburgunder trocken</i> .....	3,80	7,50	18,70
<b>Assmannshuser Hollenberg</b> <i>Spatburgunder halbtrocken</i> .....	3,80	7,50	18,70
<b>Zweiteiler</b> <i>Cuvée aus Spätburgunder und Dakapo</i> .....	3,30	6,60	16,50
<b>Rheingau Spätburgunder Rosé</b> <i>trocken</i> .....	3,00	5,90	14,70

# Auszug der Getränkekarte

## BIER

KÖNIG Pilsener vom Fass	0,2l	2,50
.....	0,5l	6,00
KÖNIG Pilsener alkoholfrei Flasche .....	0,33l	3,30
Benediktiner Hefe Weizen oder alkoholfrei Flasche .....	0,5l	5,50
Diebels Alt Flasche .....	0,33l	3,50
Vita Malz .....	0,33l	3,30

## BERG'S SCHNÄPSE

Trester Hefe vom Riesling Williams Wildschlehe Mirabelle Himbeere Pfirsich .....	2cl	4,90
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	------



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2,50
.....	0,5l	4,90
Fachingen Mineralwasser still	0,25l	2,50
.....	0,5l	4,90
Coca-Cola, Fanta Coca-Cola Zero Sprite .....	0,2l	2,50
Schweppes Bitter Lemon Tonic .....	0,2l	3,00
Traubensaft Orangensaft Johannisbeersaft Apfelsaft - naturtrüb ...	0,2l	3,00
Saftschorle .....	0,2l	2,50
	0,4l	5,00

**Fragen Sie gerne nach unserer  
Weinkarte**

# Abendkarte



KRÄUTERWIND

WIRTE

ASSMANNSHAUSEN



**Unser Lachs | gebeizt in Assmannshäuser Spätburgunder, grobes Salz,  
Zitronenblätter, Kräuter | geröstetes Brot | Crème Fraîche**

*2021 Lorcher Krone Silvaner Q.b.A. trocken 0,1l*

\*\*\*

**Tagessuppe aus der Kräuterküche**

\*\*\*

**Lachsforellenfilet | gebraten | Gartenkräuter | Salzkartoffeln | Zitronen-Butter**

*2021 Spätburgunder Rosé Q.b.A. trocken 0,1l*

**oder**

**Maispoularde | gebraten | Limetten-Estragon-Risotto | Jus**

*2019 Lorcher Pfaffenwies Riesling Spätlese trocken 0,1l*

\*\*\*

**Espresso Dessert | Espresso | Kugel Vanille Eis**

*2015 Lorcher Bodenthal-Steinberg Auslese 0,1l*

**3-Gang ohne Suppe 45,00**

**4-Gang 52,00**

**Berg's Weinbegleitung 12,00**

# Abendkarte

## Vorspeisen

PREISE

Tagessuppe aus der Kräuterküche    6,20

*soup of the day*

Zwiebelsuppe | verfeinert mit Riesling | Croûtons | gratiniert mit Käse    7,50

*onion soup | refined with Riesling | croutons | au gratin with cheese*

kleiner Marktsalat | Joghurt-Limetten-Dressing   5,50

*small market salad | yogurt and lime dressing*

Unser Lachs | gebeizt in Assmannshäuser Spätburgunder, grobes Salz, 16,00

Zitronenblätter, Kräuter | geröstetes Brot | Crème Fraîche    

*salmon | cured in Assmannshausen Pinot Noir, coarse salt, lemon leaves, herbs | roasted bread | crème fraîche*

Shrimpscocktail | Baguette    12,00

*Shrimpscocktail | baguette*

Ziegenkäse | mit Zuckerrübensirup gratiniert | Birne |   12,50

Rote Beete Carpaccio

*goat cheese | au gratin with sugar beet molasses | pear | beetroot carpaccio*



# Abendkarte

## Hauptgerichte

PREISE

Lammrücken in der Kräuterkruste | in Hopfenöl gebratenes Gemüse |    28,00  
Rosmarinjus | Bratkartoffeln

*Rack of lamb in a herb crust | fried vegetables | hops oil | rosemary jus | fried potatoes*

Rumpsteak aus dem Beefer | hausgemachte Kräuterbutter oder  26,00  
glacierte Zwiebeln | Bratkartoffeln

*Rump steak | grilled on the Beefer | homemade herb butter or glazed onions | fried potatoes*

Lachsforellenfilet | gebraten | Gartenkräuter | Salzkartoffeln |   23,00  
Zitronen-Butter

*fried salmon trout filet | herbs from our garden | boiled potatoes | lemon butter*

Medaillons vom Schwein | Speckmantel | frische Champignons   22,00  
in Rahm | Spätzle

*pork medallions | wrapped in bacon | fresh mushrooms in cream | spätzle*

Gulasch vom Rind | geschmort in Spätburgunder und Zwiebeln |   18,00  
Spätzle

*beef goulash | braised in Pinot Noir and onions | spätzle*

Spareribs | Pommes frites | BBQ-Sauce 22,00

*spare ribs | French fries | BBQ-Sauce*

# Abendkarte

## Hauptgerichte

PREISE



**Maispoularde | gebraten | Limetten-Estragon-Risotto | Jus**   19,50  
*corn poulard | fried | lime and tarragon risotto | jus*

**paniertes Schnitzel | Pommes Frites oder Bratkartoffeln | Jus**     15,90  
*crumbed schnitzel | French fries or fried potatoes | jus*

**Linguine | hausgemachtes Pesto aus unserem Kräutergarten**    
**+ gebratene Streifen von der Maispoularde** + 5,50  
*Linguine | homemade herb pesto  
+ fried strips of corn poulard*

**Dorade | im ganzen gebraten | Salzkartoffeln | Limetten-Butter**   24,00  
*sea bream | boiled potatoes | lime-butter*

**Süßkartoffel-Curry | Kichererbsen | Kokosmilch | Baguette**  15,00  
*sweetpotatoe-curry | chickpeas | cocosmilk | baguette*

**In Hopfenöl gebratenes Gemüse | gerösteter Sesam | Baguette |**    
**Bärlauchpesto** 15,00  
*fried vegetables | hops oil | roasted pine nuts | baguette  
| wild garlic pesto*


# Abendkarte

## Dessert

PREISE

Landkuchen | frische Schlagsahne   5.20


*country cake | whipped cream*

Espresso | Kugel Vanille Eis  5.90

*espresso | scoop ice cream*

Crème brûlée   6.00

*Crème brûlée*

lauwarmer Gugelhupf | Eis   6.50

*warm Gugelhupf | ice cream*

Rüdesheimer Kaffee   9.80

Zucker | Asbach Uralt | Kaffee | Schlagsahne

*Rüdesheimer coffee | sugar | Asbach Uralt | coffee | whipped cream*

Käsebrettchen von unserem Lieblingsaffineur    16.00

Hartkäse von der Ziege | Halbfester Schnittkäse | Blauschimmel |  
Rotschmier | Baguette

*Cheese selection | baguette*

